



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pane con Sesamo

Susamlı Ekmek



1,5 cucchiaini di lievito in polvere
1 bicchiere d'acqua fresca
1 bicchiere di latte
1 cucchiaino di zucchero polverato
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere di farina di grano duro
In quantità di farina
Mezzo bicchierino di sesamo
Per la sopra;
1 cucchiaio di sesamo

Nell'acqua fresca si mette zucchero polverato e si mescola si aspetta per 10 minuti dopo del tempo si aggiungono latte, sale e metà della farina di grano duro .

Sopra si aggiunge il sesamo, e si aggiungono l'altra metà della farina dura e la farina normale finchè per avere un impasto mezzo morbido.

Poi l'impasto preparato si lascia riopsare in coperto per un ora poi si rimpasta e si mette nello stampo di torta oppure vassoio . Sopra si pizzica il sesamo e si lascia ariposare per mezz'oretta.

Poi il vassoio oppure lo stampo si mette nel forno riscaldato a 220 gradi e si cucina finchè si gonfia e si arrossisce.

Dopo aver tolto dal forno si aspetta per mezz'oretta e poi si servirsi.

Nota: Nella preparazione di questa l'impasto non si può usare solamanete la farina dura, si serve usare anche farina normale.